

機能性食品の開発研究

(特に国産米とタイ米のアイスクリームについて)

別府女短大 相良 範子・姫野 正人

- (目的) 国産米の不作により、緊急輸入されたタイ米について食味、食感が嗜好を考慮しても劣ると言われている。私達は非常食の対策ではなく、米の付加価値を高めるため健康面やダイエット等の機能性を高めた健康食品として開発研究をした。
- (方法) 予備実験としてシャーベット、アイスクリームを作り、これを基準として国産米、タイ米を用いて、PH、糖度、官能検査等を調べた。
- (結果) ①国産米アイスについては、米粒が残り舌ざわりが悪かった。官能検査についても、同じ様な結果がでた。
- ②タイ米アイスについては、初め牛乳と水で米を炊き失敗したので、次は全て牛乳で炊き、牛乳ガユにして、分量、方法を考えた結果タイ米アイスが出来、官能検査のように味もまろやかで、甘味と淡黄色のよいものができた。
- ③機能性としては離乳期以後、乳幼児の栄養補助食として利用される。